20/06/2022 - Cassandra Dalleau
(stagiaire Qualité EBI à Vert d'Iris / Frédéric Morand)

Consolider la conservation des fruits et légumes à Vert d'Iris

Contexte de travail

Vert d'Iris est un site de maraîchage agroforestier qui a débuté il y a 10 ans. Ses activités sont variées mais la principale reste la vente de fruits et légumes biologiques.

La majorité des produits vendus est produite sur site et une autre provient de différents fournisseurs. Entre la récolte et la vente ou entre la réception et la revente des légumes, il peut se passer une à quatre semaines. Entre-temps, le mûrissement et les micro-organismes sont les deux causes de la dégradation de la qualité organoleptique et hygiénique. Effectivement, pendant leur croissance, les fruits et légumes sont exposés aux éléments extérieurs comme les insectes, le vent et la terre qui sont tous des facteurs de contamination importants.

Pendant ce délai, les produits sont donc maintenus en chambre froide positive. Cette étape est cruciale dans la conservation et l'hygiène. En effet, la température et le taux d'humidité, qui sont les deux principaux facteurs à contrôler en chambre froide, permettent de réduire deux choses : Le métabolisme, donc le mûrissement/la dégradation ; et la prolifération microbiologique, car la majorité des bactéries et moisissures ont une température de croissance optimale supérieure à 10°C .

Actuellement, l'entreprise possède une chambre froide de 31 m³ réglé à 5°C qui permet ce rôle de conservation.

Cependant quelques retours ont été effectués par des clients pour cause de mauvaise qualité et le protocole sanitaire mis en place est encore peu développé et peut être amélioré.

Objectif

Un audit doit être effectué sur les conditions de stockage des fruits et légumes suivi de la mise en place d'un protocole adéquat.

Moyens

Pour répondre à cet objectif, les moyens mis en place sont les suivants :

- Réalisation d'un contrôle interne à l'aide d'un guide AFSCA.
- Identification des différents dangers impliqués dans la dénaturation de la qualité.
- Mise en place d'un protocole sanitaire à l'aide du guide des Bonnes Pratiques d'Hygiènes (BPH): nettoyage, désinfection, logistique.
- Mise en place de points de contrôle réguliers afin d'assurer une qualité continue.

Résultats

Vérification du respect du protocole par le personnel et analyse de l'amélioration de la conservation par comparaison.